Communiqué de presse – Octobre 2014
SIAL – Stand 5B Q56

WIKEEPS – LA SOLUTION DE CONSERVATION ET DE SERVICE DU VIN AU VERRE.

WIKEEPS propose depuis 2012 des solutions originales et design pour la préservation et le service du vin au verre.
Originaire de Bordeaux, la marque française protégée par un brevet s'est vue récompensée du Grand Prix de l'OEnovation dès l'année de sa création.
Très apprécié pour son efficacité par les professionnels, WIKEEPS a déjà convaincu des établissements de renoms en France et à l'étranger comme le Jules Verne, le Meurice, le Dorchester à Londres...

WIKEEPS MODE D'EMPLOI

Le secret de WIKEEPS réside dans l'utilisation d'un gaz œnologique (mélange d'argon et de CO2) réalisé en partenariat avec Linde, le leader mondial du gaz oenologique.
L'injection de ce gaz dans les bouteilles crée une atmosphère protectrice totalement neutre. Ainsi protégé de l'oxydation et du contact de l'air, le vin conserve toutes ses qualités organoleptiques et ses arômes jusqu'à 20 jours après l'ouverture de la bouteille.

Léger, performant et facile d'utilisation, le système WIKEEPS se positionne facilement et rapidement sur la bouteille dès son ouverture. En une seule action, la protection et le service du vin haut de gamme à la bouteille sont assurés.

WIKEEPS : DIFFERENTS ATOUTS POUR LES PROFESSIONNELS

La consommation de vin au verre est tendance. En un an elle a progressé de 39% (source CNIV – France Agrimer). Elle répond aux attentes des clients qui privilégient désormais la qualité à la quantité et voient dans le vin une opportunité de faire des découvertes.

Jusqu'ici limités, les professionnels découvrent avec WIKEEPS, un système portable efficace et très compétitif qui leur permet d'étoffer leur offre de vins au verre en garantissant la meilleure qualité tout en maîtrisant leurs coûts : un verre de vin servi au WIKEEPS ne coute que 0,18 €. Les plus grands vins mais aussi les plus grands formats peuvent prétendre être servis au verre.

En partenariat avec Château Guiraud et les établissements Ducasse, WIKEEPS offre désormais tous les formats du 0,75cl à l'impériale (6L).

UNE GAMME COMPLÈTE POUR REPONDRE À TOUS LES BESOINS

Elégantes et modernes, les solutions WIKEEPS permettent également la mise en avant de l'offre de vins grâce à la Wibox – cave réfrigérée 2 et 4 bouteilles, et à la Wiserve – chariot de service de vin au Verre à table.

Le Kit essentiel :
Système de préservation à l'unité par bouteille, il se monte et s'utilise en 30 secondes. Il permet de servir le vin, dans la tradition d'un service de qualité personnalisé et à la bouteille. Son allure moderne lui confère une image prestigieuse et innovante en adéquation avec les valeurs de grands vins.
Avec 6 000 kits et 60 000 cartouches vendus dans plus de 15 pays en 2 ans, le Wikeeps est en passe de devenir une référence.

La Wiserve :
Solution permettant d'accueillir jusqu'à 5 bouteilles et un seau à vin, ce chariot design monté sur roulettes est idéal pour la restauration. Il permet de présenter l'offre de vins au verre directement à la table tout en respectant les codes de la sommellerie

La Wibox 4+ : vitrine réfrigérée élégante, elle permet à la fois le maintien à température de 4 bouteilles et le service au verre à température idéale. Pratique et esthétique, son design sobre s'adapte à tous les espaces de restauration et de dégustation. Elle est essentielle pour les Resorts (terrasses/piscines)

Contact presse Rouge Granit – Laurent Courtial /04 37 65 08 59
Audrey Dupont – adupont@rouge-granit.fr /06 46 96 65 63
Mathilde Croës – mcroes@rouge-granit.fr /06 04 64 81 74
www.rouge-granit.fr – 13 Place Benoît Crépu 69005 Lyon